Table des matières

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Consignes de Sécurité 4

VOTRE FOUR A ENCASTRER 5

L'INTERIEUR DU FOUR 6

Les accessoires du four 7

Les gradins 7

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE 8

Mise à l'heure du programmateur 8

Fonctionnement manuel 8

Utilisation du minuteur : fonction "sablier" 8

Programmation semi-automatique d'une cuisson (Départ immédiat - Arrêt automatique) 9

Programmation automatique d'une cuisson (Départ différé - Arrêt automatique) 9

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION 10

LES COMMANDES DE FOUR 11

LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON 12

La cuisson traditionnelle 13

La cuisson au gril 14

La cuisson au tournebroche 15

La cuisson des viandes 16

La cuisson au turbo gril 17

La cuisson ventilée sur un ou deux niveaux 18

CONSEILS D'UTILISATION 20

GUIDES DES CUISSONS 21

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 23

Programmation semi-automatique du nettoyage pyrolyse 25

Programmation automatique du nettoyage pyrolyse 25

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 26

LA PLAQUE SIGNALETIQUE 28

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

INSTALLATION 29

Spécifications techniques 29

Mise en place de l'appareil 30

Raccordement électrique 31

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE 32

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :

Instructions de sécurité

1.2.3 Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Consignes de Sécurité

Lisez attentivement votre notice d'utilisation et conservez-la : elle a été rédigée pour vous permettre d'utiliser votre four dans les meilleures conditions. Suivez notamment les conseils de sécurité qui sont symbolisés par ⚠. Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins. Il est conforme aux prescriptions de sécurité et aux normes de qualité internationales. Les mesures de sécurité existantes n'excluent pas les risques d'accident.

Sécurité électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes.
Si votre four présente un quelconque défaut, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre **"EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT"**. Si, après avoir vérifié les différents points, l'anomalie persiste, consultez le Service Après-Vente. Indiquez le modèle et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

Sécurité enfant

La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes du four.

Sur la porte ouverte de votre four :

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.

Utilisation

En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
Ne portez jamais votre four par la poignée de porte, utilisez les poignées latérales.
Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique) assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position Arrêt.

Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois intérieures soient suffisamment refroidies.
Veillez à ce que le joint d'étanchéité et le cadre interne de porte du four soient toujours propres.
Les appareils à vapeur et à haute pression sont à proscrire pour le nettoyage de votre four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.
Si vous procédez à la mise au rebut de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

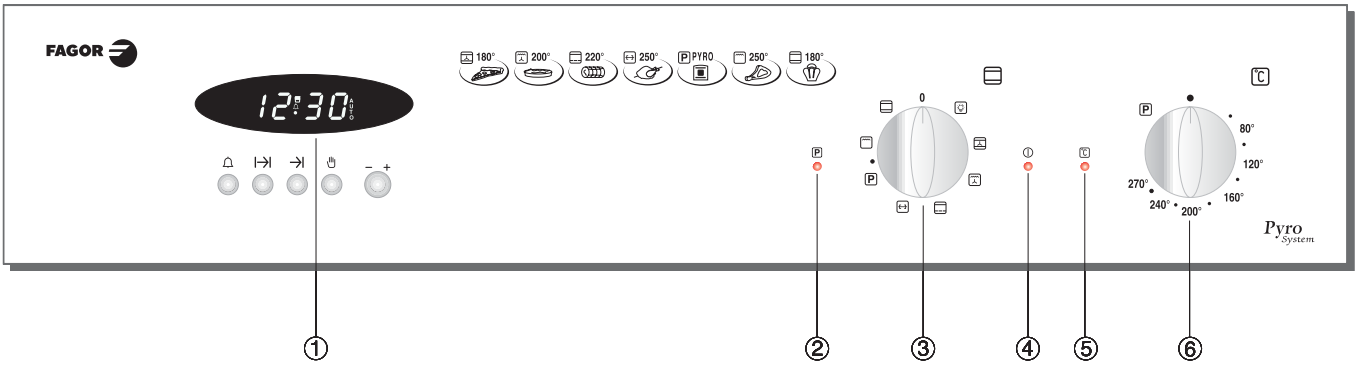
VOTRE FOUR A ENCASTRER

Vue générale

Bandeau de commandes avec programmateur électronique, sélecteur de fonctions et thermostat

Poignée de porte ergonomique

Bandeau de commandes



① Programmateur électronique

② Voyant de nettoyage pyrolyse

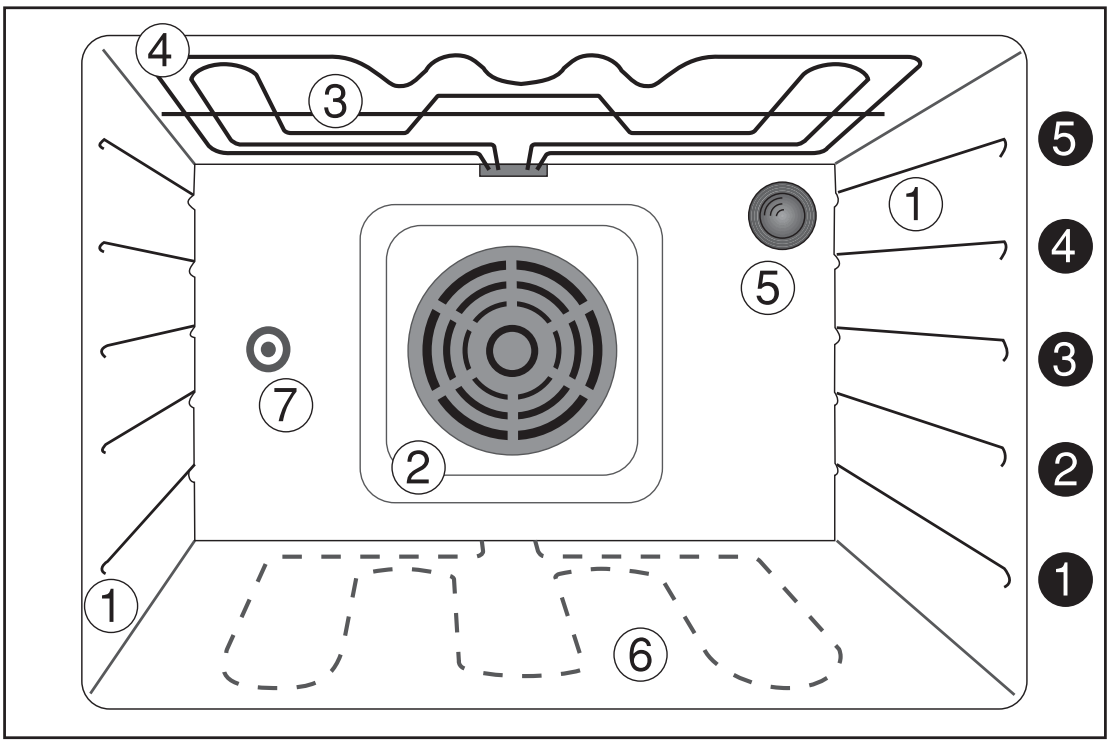
③ Sélecteur de fonctions

④ Voyant de marche

⑤ Voyant de régulation de four

⑥ Thermostat de four

L’INTERIEUR DU FOUR



① Gradins

② Turbine de ventilation

③ Gril

④ Elément chauffant supérieur

⑤ Eclairage du four

⑥ Elément chauffant inférieur situé sous la sole

⑦ Entraînement de la broche

❶ à ❺ Niveaux de gradins

Les accessoires du four

⚠ **En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux.. résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).**

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 plateau multi-usages
- 1 tournebroche

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc..

Vous pouvez l'utiliser dans les deux sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

Il s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

Pour vous simplifier le nettoyage, ce plateau multi-usages est pyrolysable. Vous pouvez le laisser dans votre four lors du nettoyage pyrolytique en suivant quelques conseils (voir chapitre "Entretien et nettoyage").

Le tournebroche

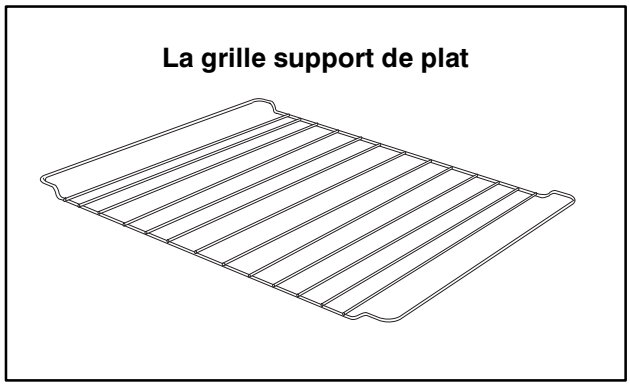
Il est composé de :

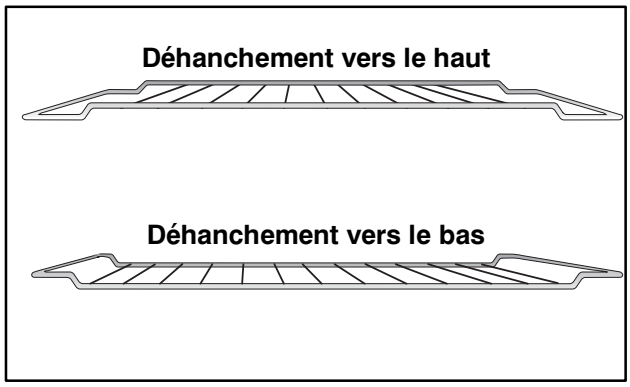
- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

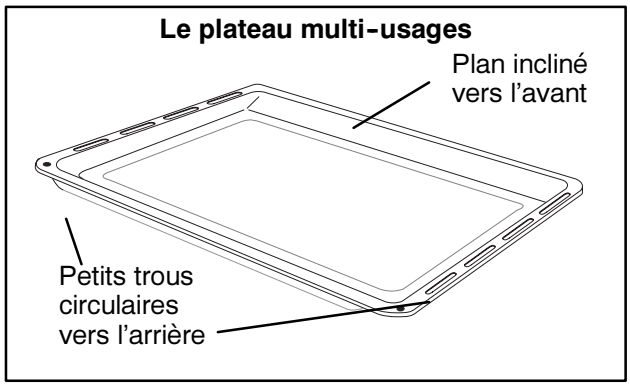
Les gradins

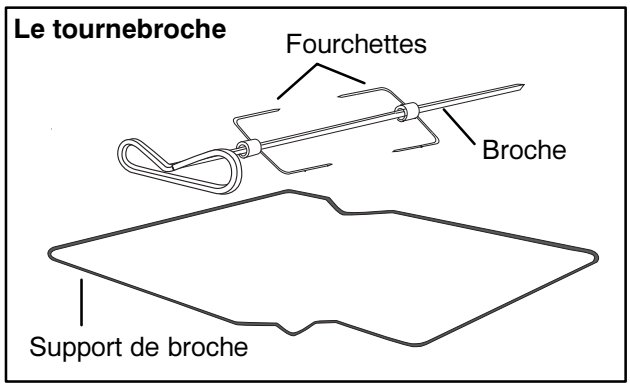
Votre four est équipé de 5 niveaux de gradins. Dans les guides des cuissons, ils sont numérotés de 1 à 5 (en partant du bas vers le haut).

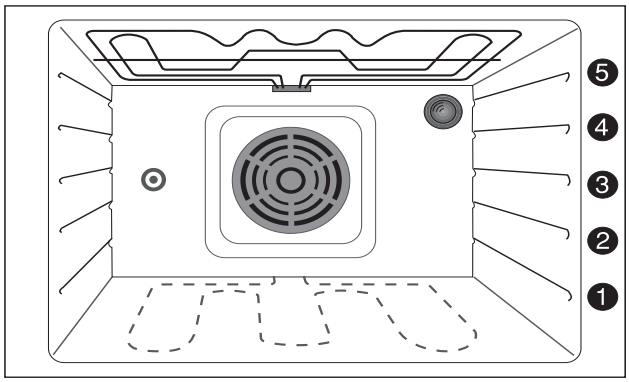
Assurez-vous que les accessoires soient positionnés horizontalement dans le four.



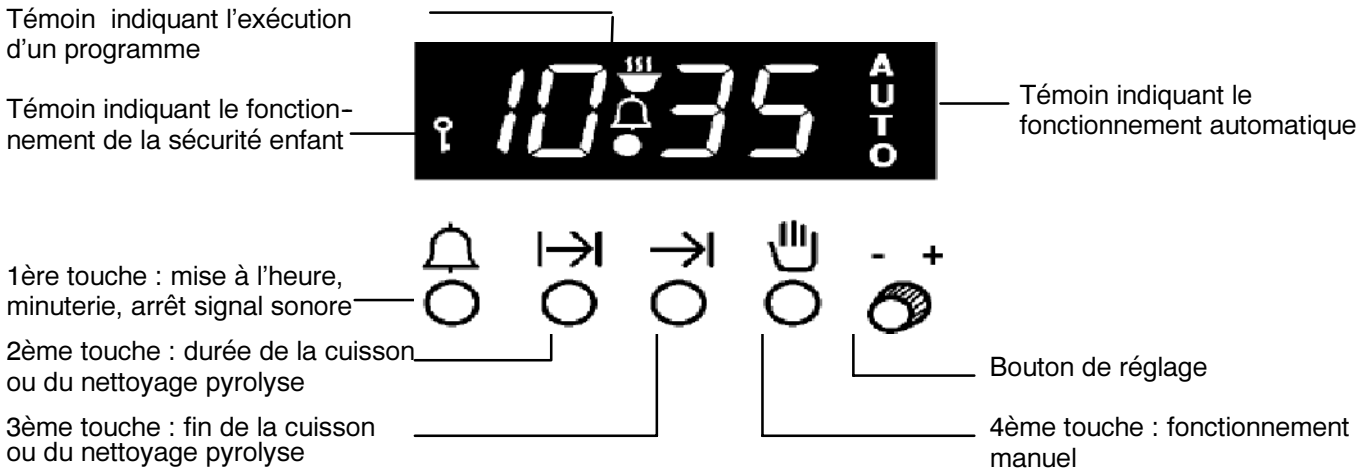




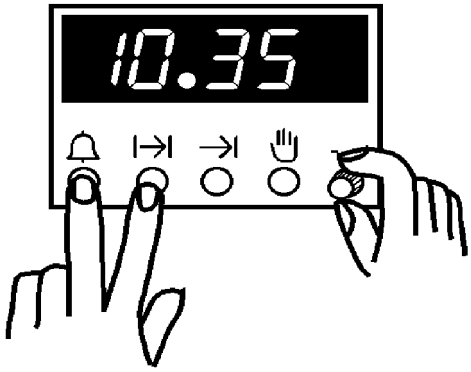




LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE


Témoin indiquant l'exécution d'un programme
Témoin indiquant le fonctionnement de la sécurité enfant
10:35
AUTO
Témoin indiquant le fonctionnement automatique
1ère touche : mise à l'heure, minuterie, arrêt signal sonore
2ème touche : durée de la cuisson ou du nettoyage pyrolyse
3ème touche : fin de la cuisson ou du nettoyage pyrolyse
- +
Bouton de réglage
4ème touche : fonctionnement manuel

Mise à l'heure du programmateur

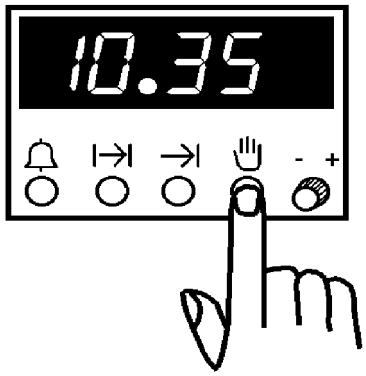


L'horloge est prédisposée pour indiquer les heures de 0 à 23 et les minutes de 0 à 59.
Après raccordement de votre four au réseau électrique ou après une coupure d'électricité, votre programmateur affiche "**0.00**" et **AUTO** en clignotant.

Pour régler l'heure :

1. appuyez en même temps sur la 1ère et 2ème touche et,
2. sélectionnez l'heure en tournant le bouton de réglage, vers la droite ou vers la gauche selon l'heure à atteindre.

Fonctionnement manuel



Le four peut être utilisé manuellement, c'est à dire sans aucune programmation. Avant d'effectuer toute opération, assurez-vous que le programmateur est bien en utilisation "manuelle" ou appuyez sur la 4ème touche.

Utilisation du minuteur : fonction "sablier"

La fonction minuteur est indépendante du four et n'a aucun effet sur la mise en fonctionnement ou l'arrêt du four. Elle ne peut être obtenue que lorsque le programmateur est en mode de fonctionnement manuel.

1. Appuyez sur la 1ère touche, et
2. réglez le temps désiré en tournant le bouton de réglage (temps max. 23 h 59 min).

   apparaît.

Lorsque le temps réglé est écoulé, la sonnerie se déclenche pendant 2 minutes environ et clignote. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la 1ère touche. La minuterie n'interrompt pas la cuisson à la fin du temps réglé. Pour arrêter le four, ramenez le thermostat sur la position et le sélecteur de fonctions sur la position **0.**

Programmation semi-automatique d'une cuisson *(Départ immédiat - Arrêt automatique)*

1. Appuyez sur la 2ème touche, apparait.
2. Et de l'autre main, tournez le bouton pour obtenir **la durée de cuisson** désirée, **AUTO** s'affiche.
3. Placez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions désirées.

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la sonnerie se déclenche pendant deux minutes environ. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la 1ère touche. **AUTO** clignote et disparaît. **Le four n'est plus en fonctionnement**. Cependant, votre mets continue de cuire avec la chaleur résiduelle.

4. Ramenez les commandes du four sur la position **Arrêt** (thermostat sur puis sélecteur sur **0**) : **AUTO** disparait.

Programmation automatique d'une cuisson *(Départ différé - Arrêt automatique)*

1. Appuyez sur la 2ème touche, apparaît.
2. Et de l'autre main, tournez le bouton pour obtenir **la durée de cuisson** désirée, **AUTO** s'affiche.
3. Enfin appuyez sur la 3ème touche et tournez à nouveau le bouton pour régler **l'heure de fin de cuisson.**
4. Placez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions désirées.

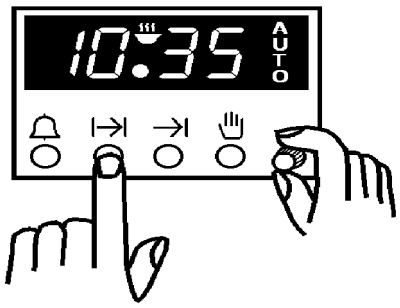
A la fin de la cuisson, la sonnerie se déclenchera pendant deux minutes environ. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la 1ère touche. **AUTO** clignote et disparaît. **Le four n'est plus en fonctionnement**. Cependant, votre mets continue de cuire avec la chaleur résiduelle.

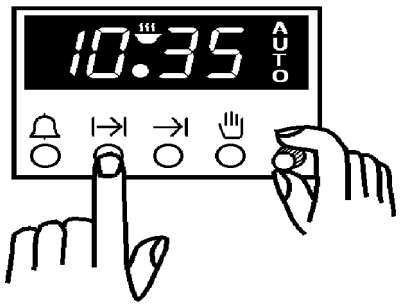
5. Ramenez les commandes du four sur la position **Arrêt** (thermostat sur puis sélecteur sur **0**) : **AUTO** disparait.

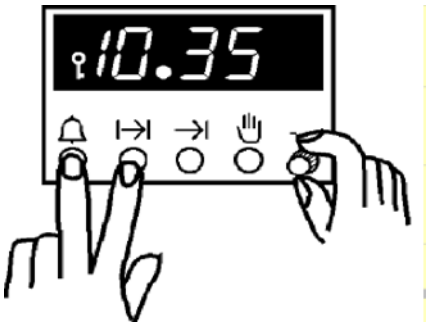
Sécurité enfant

Pour éviter tout risque de mise en route intempestive du four par un enfant, votre four comporte un système de verrouillage. Lorsque la sécurité enfant est enclenchée, les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

1. Le four éteint, appuyez sur les 2 premières touches en même temps : **"On"** apparaît.
2. Aussitôt, tournez le bouton de réglage de droite d'un cran, dans le sens des aiguilles d'une montre : **"Of"** apparaît. Le symbole **"clé"** apparaît après quelques secondes.
3. Pour déverrouiller, procédez de la même façon et dans le même ordre. Le symbole **"clé"** disparaît : votre four est prêt à fonctionner.







CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première utilisation

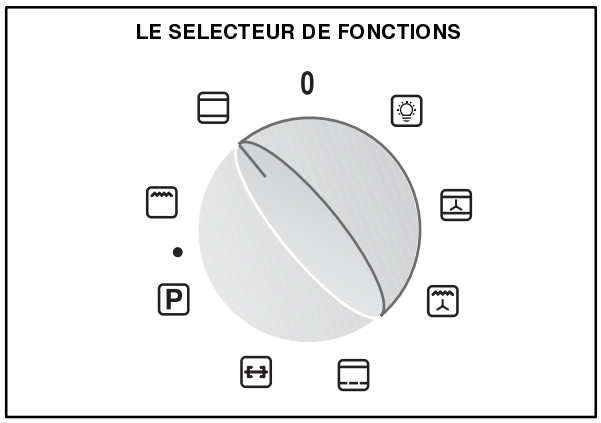
⚠ **Avant la première utilisation de votre four faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**

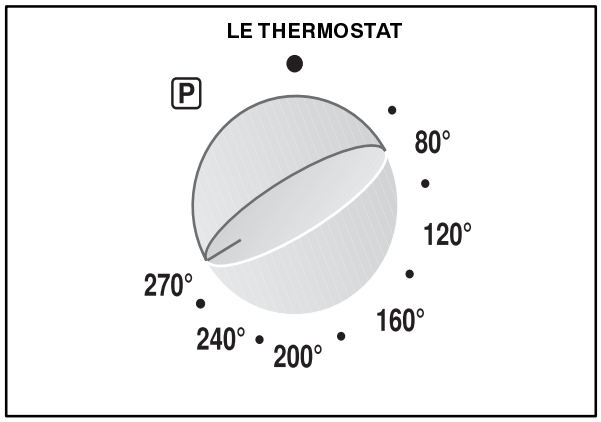
Comment procéder ?

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Mettez le programmateur à l'heure (voir Chapitre Programmateur).
4. Placez le sélecteur de fonctions sur la position et le thermostat sur 270°C.
5. Faites chauffer pendant une heure, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Ces opérations peuvent s'effectuer sous le contrôle du programmateur.

Le mode, le temps et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouveau four. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.





Le ventilateur de refroidissement

Un ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement du four (bandeau de commandes...) à faible température. Il démarre et s'arrête automatiquement ; il est normal qu'il se mette en route avant le début d'une cuisson et que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

Conseils d'utilisation

A la fin d'une cuisson, si vous laissez votre plat à l'intérieur du four, nous vous recommandons de placer le sélecteur de fonctions sur la position Eclairage et le thermostat sur Arrêt ●.

Ainsi, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner et permettra d'évacuer la vapeur accumulée dans l'enceinte et d'éviter toute condensation sur le bandeau de commandes ainsi que sur votre meuble.

LES COMMANDES DE FOUR

Le sélecteur de fonctions

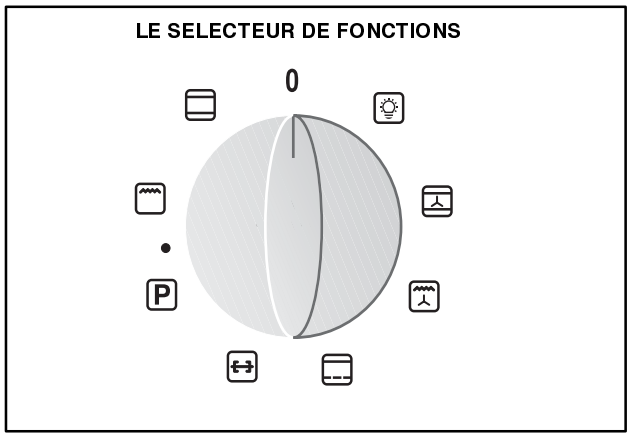
Pour atteindre le mode de cuisson désiré, tournez la commande du sélecteur de fonctions :

1. dans le sens des aiguilles d'une montre pour :

- L'éclairage du four
- La cuisson ventilée sur un ou deux niveaux
- La cuisson au turbo gril
- La cuisson des viandes
- La cuisson au tournebroche
- Le nettoyage pyrolyse

2. dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour :

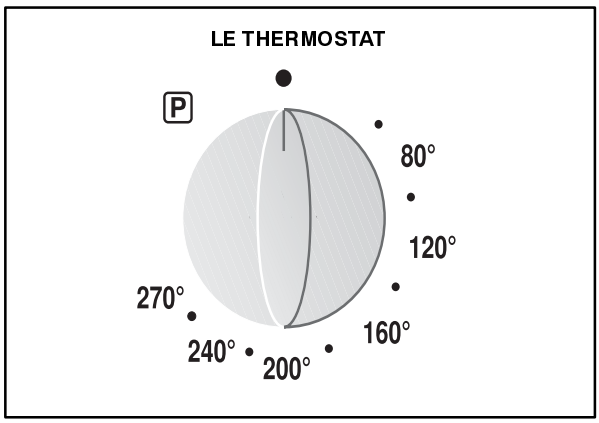
- La cuisson traditionnelle
- La cuisson au gril



Pour mettre le four en fonctionnement, choisir la position du sélecteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du thermostat.

Pour arrêter le four, ramener le thermostat sur ● puis le sélecteur de fonctions sur **0**.

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.



Le thermostat

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre. La température peut varier de 60°C à 270°C.

Les voyants

Pyrolyse P

Le voyant s'allume dès que le sélecteur de fonctions est sur la position P.

Marche

Le voyant s'allume dès la mise sous tension de l'appareil. Il s'éteint lorsque la commande du sélecteur de fonctions est sur la position **Arrêt (0).**

Thermostat

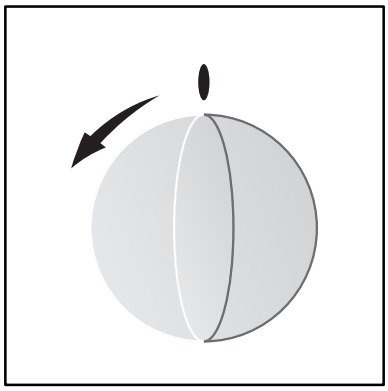
Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Il se rallume lors de la cuisson pour indiquer que la température de cuisson sélectionnée est maintenue.

⚠ **Après utilisation de votre four, assurez-vous que les commandes se trouvent sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur 0).**

LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON

La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes. Elle peut convenir également à la décongélation de certains plats cuisinés et au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

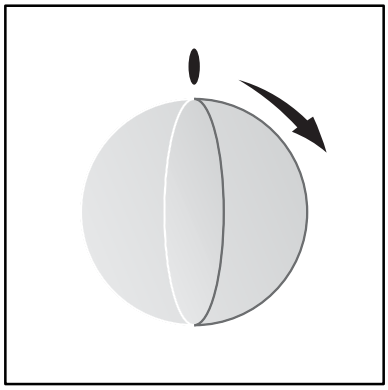


La cuisson au gril

Elle permet de griller les pièces de viandes, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds.

La cuisson ventilée

Elle permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou de nature différentes. Elle convient à tous les types de préparations culinaires, même délicates.



La cuisson au turbo gril

Elle permet de griller les pièces de viandes épaisses ou certains poissons charnus et de réchauffer et gratiner les gratins froids préparés à l'avance.

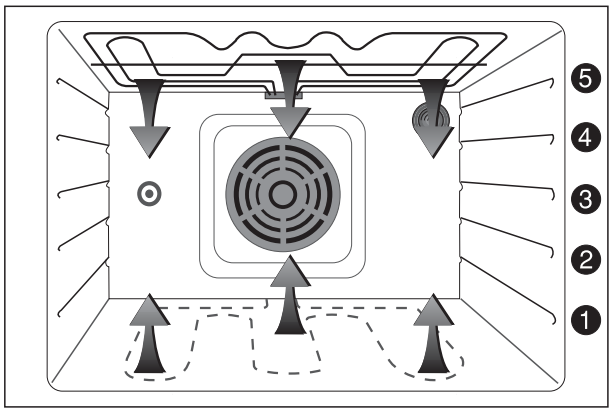
La cuisson des viandes

Elle est spécialement adaptée à la cuisson de rôtis et de volailles dans un plat.

La cuisson au tournebroche

Elle permet de cuire les poulets, les rôtis à la broche.

La cuisson traditionnelle



Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson et le thermostat sur la température de cuisson choisie. Consultez le guide des cuissons.

   Durée de préchauffage :

   - 6 minutes environ pour atteindre 150°C.
   - 9 minutes environ pour atteindre 200° C.

2. Enfournez votre plat dès que le voyant de thermostat est éteint.

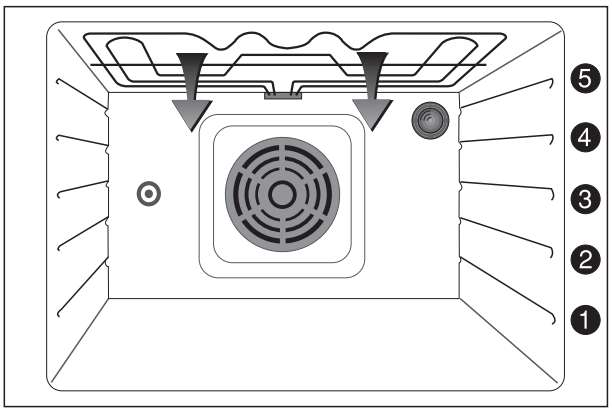
La décongélation et/ou le réchauffage

La position cuisson traditionnelle peut convenir également à la décongélation de certains plats et/ou au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Thermostat sur la graduation minimum.

Dans ce cas, enfournez la préparation directement sans préchauffage.

La cuisson au gril



⚠ **L'utilisation du gril se fait porte fermée pour économiser de l'énergie, éviter tout dégagement d'odeurs et de fumées et pour ne pas endommager les commandes de l'appareil.**

Toutes les cuissons au gril doivent être faites sous votre surveillance.

Ce mode de cuisson permet de griller des pièces de viande (côtes de porc, saucisses...) qui restent moelleuses, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).

Comment procéder ?

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur puis positionnez le thermostat sur la température de cuisson choisie (consultez le guide des cuissons).

Lorsque le gril est rouge :

4. Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non de son poids.

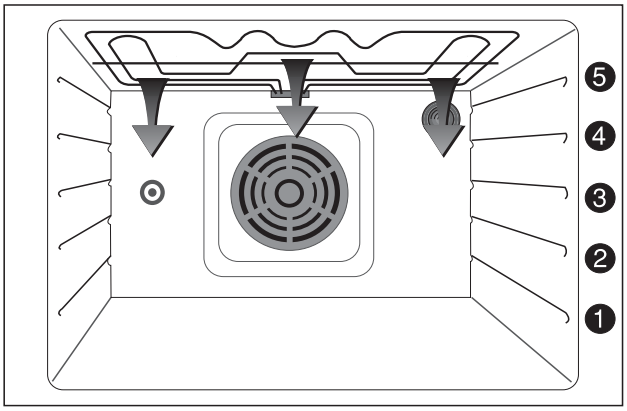
Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

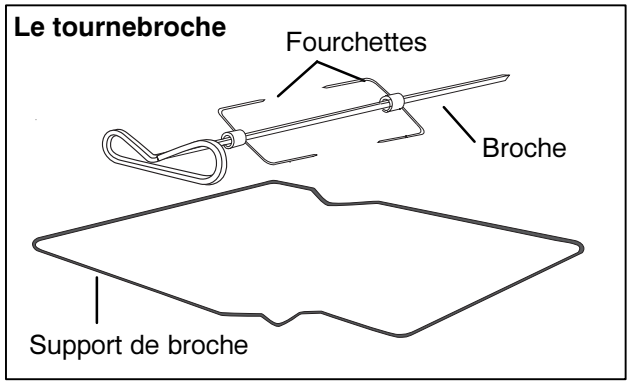
La cuisson au tournebroche

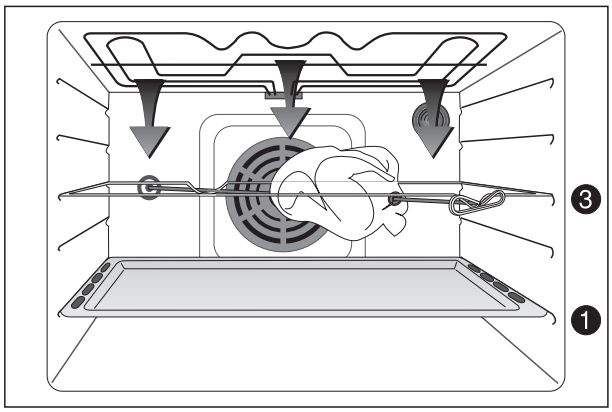
La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.



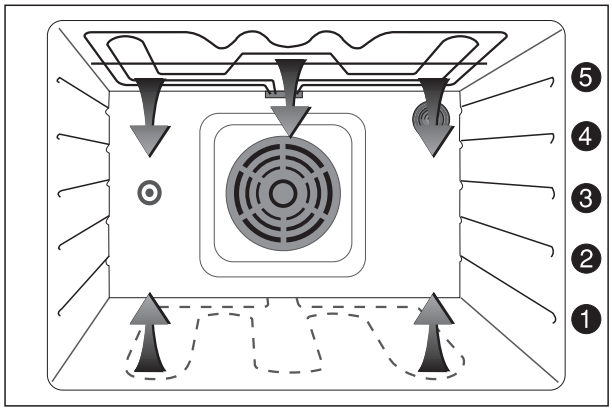
Comment procéder ?

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
7. Fermez la porte du four.
8. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position puis le thermostat sur 210°C.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Pour sortir la pièce rôtie, remettez le thermostat puis le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four: le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.





La cuisson des viandes



Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.

Votre viande sera dorée et moelleuse ; votre four restera propre plus longtemps.

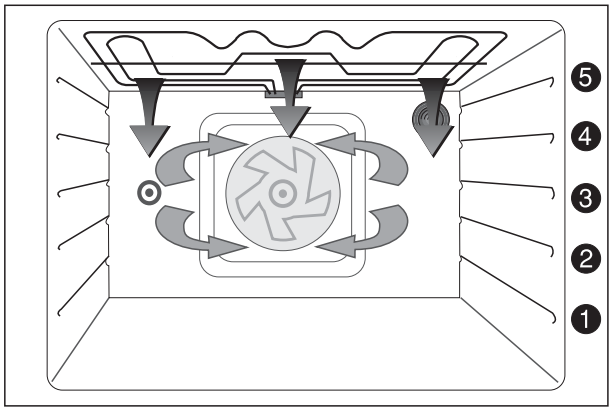
Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur de fonctions sur la position réservée à la cuisson des viandes rôties.

La cuisson au turbo gril

La cuisson au turbo gril se fait porte fermée et sous votre surveillance.

Les éléments chauffants supérieurs et la turbine fonctionnent alternativement et il est normal que la turbine ne se mette pas en marche immédiatement.



Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viandes épaisses (côtes de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus, ainsi que pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement.

Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage.

Comment procéder ?

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur la température de cuisson choisie (consultez le guide des cuissons).

Lorsque le gril est rouge :

4. Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

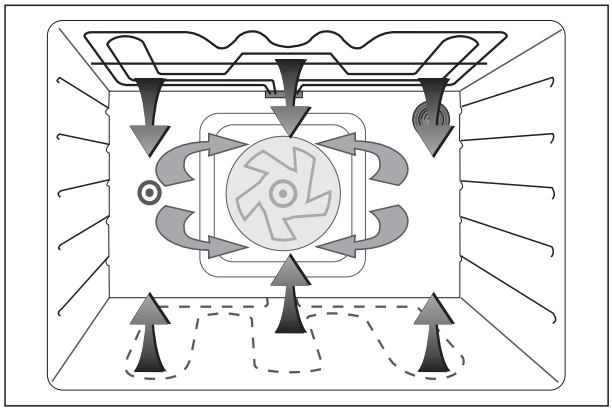
Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

La cuisson ventilée sur un ou deux niveaux



La cuisson en chaleur ventilée permet de cuire **sur un ou deux niveaux**. La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogènes. La cuisson en chaleur ventilée convient à tous les types de préparations culinaires, même délicates.

Les avantages de la cuisson ventilée

- L'utilisation de la cuisson ventilée **supprime le préchauffage** dans la plupart des cas.
- Le mouvement d'air chaud enveloppe les aliments, la cuisson à coeur se fait plus rapidement.
- Préférez la position cuisson ventilée, chaque fois que vous aurez à cuire des plats tels que : quiche, gratin dauphinois, flammiche, etc... pour une cuisson à coeur réussie.

Cuisson d'un plat congelé

- En cuisson ventilée, vous pourrez enfourner directement vos préparations congelées (plats cuisinés, viandes, volailles) **sans décongélation préalable**. Le préchauffage est inutile dans ce cas. Il suffit de diminuer légèrement la température en début de cuisson.

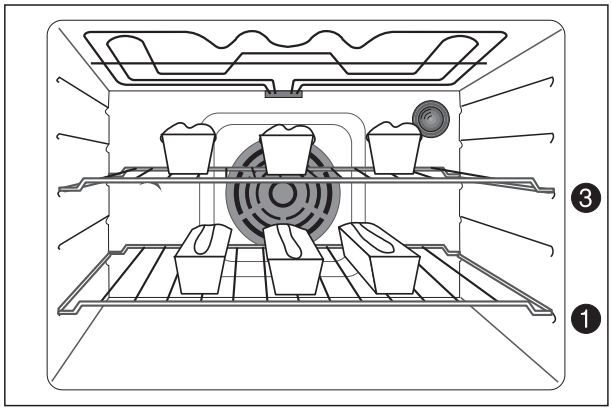
Pour les plats surgelés du commerce, reportez-vous aux indications de cuisson en four traditionnel figurant sur l'emballage.

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four pour les préparations qui le nécessitent en plaçant le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Pour les préparations ne demandant pas de préchauffage, enfournez à froid et positionnez le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.

Consultez le guide des cuissons.

Pour bénéficier encore plus des avantages de la cuisson ventilée (économie d'énergie, gain de temps, confort d'utilisation), vous pourrez cuire simultanément des préparations identiques, ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie, sans qu'il y ait communication d'odeurs entre les mets.



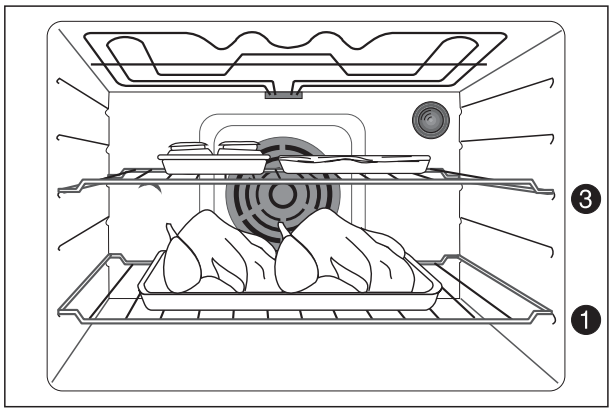
Cuissons groupées de préparations de même nature

Quels accessoires de four choisir ?

En fonction des aliments à cuire, choisissez les grilles ou le plateau multi-usages, en utilisant dans la plupart des cas les gradins ① et ③.

Consultez le guide des cuissons.

Cuissons groupées de préparations différentes



Vous pourrez cuire tout un repas en une seule fournée. Il suffit de suivre ces quelques conseils :

- Choisissez des préparations dont la température de cuisson est voisine.
- Le temps global de cuisson dépend de la cuisson la plus longue.
- L'enfournement et la sortie des différents plats ne s'effectuent pas forcément au même moment, ils sont déterminés par le temps de cuisson propre à chaque plat ou par l'ordre de service.
- Veillez à ne pas ouvrir le four alors qu'une autre préparation pourrait en être gênée (début de cuisson d'un gâteau ou d'un soufflé par exemple).
- Pensez que certaines préparations lèvent en cuisant, assurez-vous que l'intervalle entre les niveaux soit suffisant.
- Les viandes et les volailles seront placées de préférence au gradin ① de manière à éviter les projections sur les autres plats.

CONSEILS D'UTILISATION

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que :

A) L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B) La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé	Prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair	Prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

Conseils pratiques

⚠ **Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail**.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles ou saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Pour les cuissons de viandes et les cuissons sur deux niveaux qui nécessitent un préchauffage, n'utilisez pas votre programmateur en départ différé.
- Pour que vos viandes soient moelleuses, retournez-les à mi-cuisson et ajoutez un peu d'eau chaude dans le plat, vous obtiendrez ainsi une sauce savoureuse et vous réduirez les projections sur les parois de votre four.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie

- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four et, quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux, 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

GUIDES DES CUISSONS

Tableau de correspondances approximatives : Repères du thermostat / Températures

1	70˚C	**3**	110˚C	**5**	160˚C	**7**	200˚C	**9**	240˚C
2	90˚C	**4**	140˚C	**6**	180˚C	**8**	220˚C	**10**	260˚C

Le préchauffage du four est nécessaire pour l'utilisation des positions suivantes :

Pour les cuissons position mode de préchauffage — durée : 6 minutes environ pour atteindre 150°C
durée : 9 minutes environ pour atteindre 200°C

Pour les cuissons position mode de préchauffage — durée : 7 minutes 30 environ pour atteindre 200°C

Pour les cuissons position mode de préchauffage — durée : 7 minutes environ pour atteindre 150°C
durée : 10 minutes 30 environ pour atteindre 200°C

Positions de la grille support : déhanchement vers le haut
déhanchement vers le bas

Préparations	Pré-chauf	Cuis-son	Nombre de niveaux	Niveaux de cuisson (gradins)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Maintien au chaud Chauffage assiettes			1	2		70 - 90˚C	-	-
VIANDES								
Rôti de boeuf, 1kg			1	2		220 - 240˚C	35 - 40	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau			1	2		220 - 240˚C	50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			1	2		200 - 220˚C	75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			1	2		200˚C	60 - 70	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			1	2		220˚C	60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
POISSONS								
Poissons entiers			1	2		180˚C	30 - 35	Grille support, plat en terre à feu
Poissons filets			1	2		180˚C	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu
LEGUMES								
Gratin dauphinois			1	2		200˚C	55 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies			1	2		220˚C	50 - 55	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes			1	2		200˚C	55 - 60	Grille support, plat en verre à feu
ENTREES								
Croûtes feuilletées			1	3	-	220 - 240˚C	16 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			1	3	-	200˚C	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			1	2		200˚C	35 - 40	Grille support, moule à soufflé
Paté en terrine			1	2	-	200˚C	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			1	3		220˚C	18 - 22	Grille support, tourtière
			2	3 et 1		180 - 200˚C	15 - 18	Grilles support, tourtières
Quiche lorraine			1	1		220 - 240˚C	35 - 40	Grille support, tourtière
			2	3 et 1		180˚C	40 - 45	Grilles support, tourtières

Préparations	Pré-chauf	Cuis-son	Nombre de niveaux	Niveaux de cuisson (gradins)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
PATISSERIES								
Biscuit de Savoie			1	3		160 - 180˚C	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			1	3	-	180 - 200˚C	15 - 20	Plateau multi-usages
			1	1		180 - 200˚C	20 - 25	Grille support et moule à brioche
			1	3	-	160 - 180˚C	10 - 15	Plateau multi-usages
Cake aux raisins			1	2		160 - 180˚C	50 - 60	Grille support
			2	3 et 1		140 - 160˚C	50 - 60	Grilles support
Génoise			1	3		160 - 180˚C	35 - 40	Grille support
Kouglof			1	2		180 - 200˚C	35 - 40	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			1	3	-	90 - 110˚C	90 - 120	Plateau multi-usages
			1	3	-	70 - 90˚C	90 - 120	Plateau multi-usages
Pâte à choux			1	4	-	200˚C	35 - 40	Plateau multi-usages
			1	3	-	180 - 200˚C	35 - 40	Plateau multi-usages
Quatre-quarts			1	3		160 - 180˚C	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			1	3	-	160˚C	15 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			1	3	-	140 - 160˚C	16 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			1	3		200 - 220˚C	40 - 45	Grille support, tourtière
			2	3 et 1		160˚C	30 - 35	Grilles support, tourtières
Tarte aux fruits (pâte levée)			1	3		180˚C	30 - 35	Grille support, tourtière
			2	3 et 1		160 - 180˚C	20 - 25	Grilles support, tourtières

Guide des cuissons au tournebroche, au gril et au turbo gril

Toutes les cuissons au gril doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

GRILLADES	3 minutes de préchauffage							
Poulet au paprika (tournebroche)			1	3	-	210˚C	60 - 70	Support broche et plateau multi-usages
Côtes de porc			1	5		240˚C	10 - 15	Grille support, plateau multi-usages
Saucisses - merguez			1	5		240˚C	8-12 par face	Grille support, plateau multi-usages
Poissons			1	5		240˚C	4-7 par face	Grille support, plateau multi-usages
Poulet en morceaux			1	4		240˚C	10 - 22	Grille support, plateau multi-usages
TURBO GRIL								
Gratin de pommes de terre			1	3		200˚C	20 - 25	Grille support, plat en terre à feu
Gnocchi à la romaine			1	3		200˚C	20 - 25	Grille support, plat en terre à feu

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher.

La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes, ...). Les fumées sont filtrées par un catalyseur.

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C.

A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). Il faut attendre que le four refroidisse pour que la porte puisse se déverrouiller.

Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation continue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle de nettoyage s'effectue uniquement sous le contrôle du programmateur.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

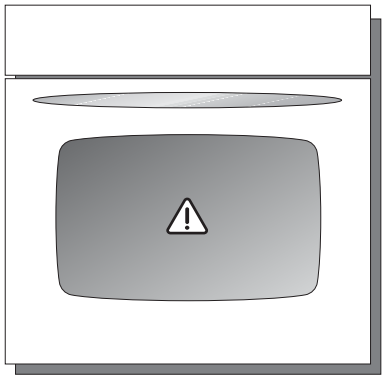
Pour une meilleure visibilité pendant le nettoyage de votre four, positionnez le sélecteur de fonctions sur la position [💡].

En cas de débordement sur la sole, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs, qui risqueraient de rayer et endommager les revêtements (émail, vernis, laque).

Entretien périodique

Après un cycle de nettoyage pyrolytique, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire. Nous vous recommandons de le nettoyer une fois par mois. Ceci n'est qu'une indication : la fréquence peut varier en fonction du degré de salissures.

Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson afin de bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le cycle de nettoyage immobilise votre appareil pendant 2 h 30 environ.



Comment procéder ?

1. Retirez les accessoires suivants du four : grilles, tournebroche, qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four. Le plateau multi-usages, qui est pyrolysable, peut rester dans le four, **au gradin 2**.
2. Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraînerait un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
3. Fermez la porte.
4. Positionnez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur la position [P].
5. Pour programmer le cycle de nettoyage pyrolyse, reportez-vous à la page suivante.
6. Lorsque le cycle de pyrolyse est terminé :
   Ramenez les commandes sur **Arrêt** (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur **0**).

   Les voyants **Marche** ⏻ et **Pyrolyse** [P] s'éteignent.
   La porte se déverrouille lorsque le four est suffisamment refroidi.

Nettoyage des accessoires

Grille support de plat et tournebroche :

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Plateau multi-usages :

Cet accessoire est pyrolysable : vous pouvez le laisser dans votre four lors d'un cycle de nettoyage pyrolytique, en le glissant au gradin 2 pour obtenir de bons résultats de nettoyage.

Nettoyage des commandes et de la porte de four

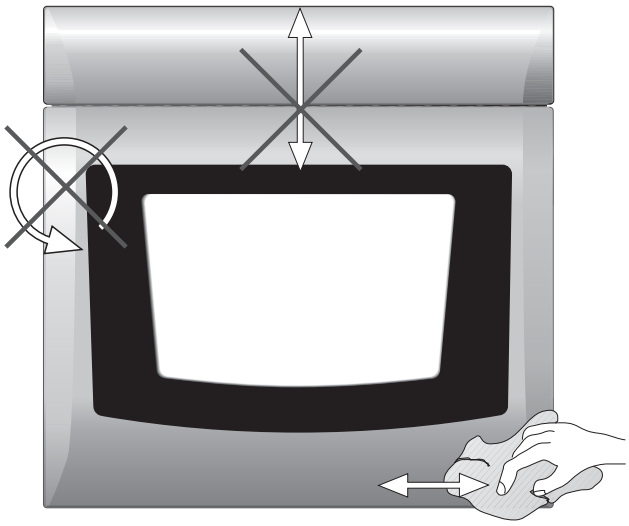
Après chaque utilisation, passez une éponge humide bien essorée, en évitant tout écoulement dans les orifices. Rincez et séchez.

Pour les modèles inox

⚠ **Lors du nettoyage des surfaces en inox, veillez à toujours frotter dans le sens horizontal.**

Pour nettoyer et entretenir la façade en inox, utilisez des produits conçus pour cet usage. Suivez attentivement les recommandations du fabricant du produit de nettoyage et d'entretien.

N'utilisez en aucun cas de poudre ou crème à récurer, et tout ustensile pointu qui endommagerait l'inox.



Programmation semi-automatique du nettoyage pyrolyse

Départ immédiat - Arrêt automatique

1. Tournez **le sélecteur de fonctions puis le thermostat** sur les positions P : **"P1.30 "** et **AUTO** s'affichent (pyrolyse d'une durée de 1 heure 30).

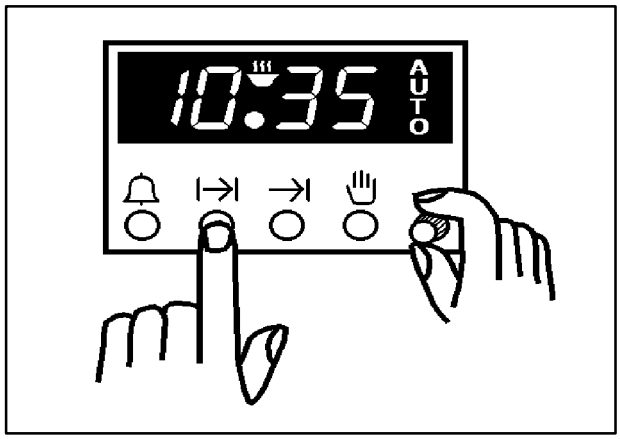
Si vous souhaitez augmenter le temps du nettoyage pyrolyse (four très sale) :

2. Appuyez, sans relâcher, sur la 2ème touche et de l'autre main, tournez le bouton de réglage pour augmenter la **durée de nettoyage pyrolytique** (durée maximum 3 heures).

Lorsque le nettoyage pyrolyse est terminé : **" P0.00 "** et **AUTO** clignotent, disparaît.

3. Ramenez les deux commandes du four sur les positions **Arrêt** (thermostat sur ● et sélecteur de fonctions sur **0**) : **AUTO** disparaît. L'heure s'affiche à nouveau.

Il est normal que la porte du four reste verrouillée, après la fin du cycle de nettoyage pyrolyse, tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.



Programmation automatique du nettoyage pyrolyse

Départ différé - Arrêt automatique

1. Tournez **le sélecteur de fonctions puis le thermostat** sur les positions P : **"P1.30 "** et **AUTO** s'affichent (pyrolyse d'une durée de 1 heure 30).

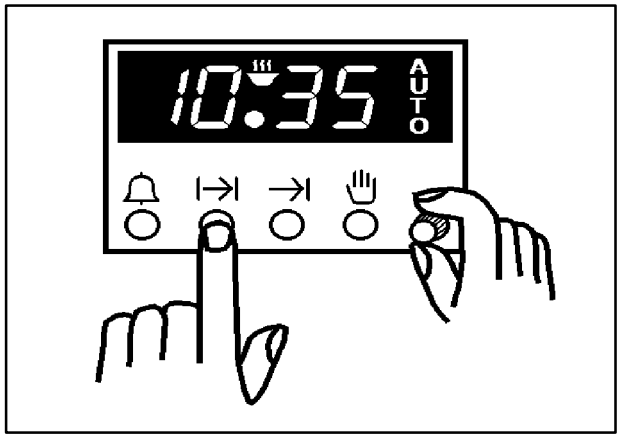
Si vous souhaitez augmenter le temps du nettoyage pyrolyse (four très sale) :

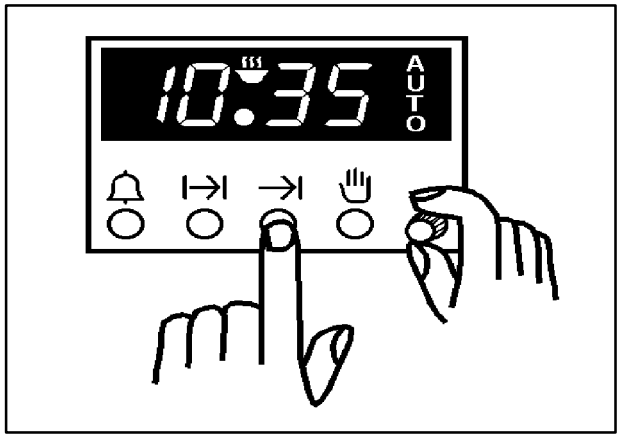
2. Appuyez, sans relâcher, sur la 2ème touche et de l'autre main, tournez le bouton de réglage pour augmenter la **durée de nettoyage pyrolytique** (durée maximum 3 heures).
3. Enfin appuyez, sans relâcher, sur la 3ème touche et tournez à nouveau le bouton pour régler **l'heure de fin de nettoyage pyrolytique**. disparaît.

s'affichera lorsque l'heure de début de nettoyage sera atteinte.

4. Ramenez les deux commandes du four sur les positions **Arrêt** (thermostat sur ● et sélecteur de fonctions sur **0**) : **AUTO** disparaît. L'heure s'affiche à nouveau.

Il est normal que la porte du four reste verrouillée, après la fin du cycle de nettoyage pyrolyse, tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.





EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre four **avant** d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

⚠ **Si votre four présente une quelconque anomalie, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.**

ANOMALIES	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
Le four ne fonctionne pas.	L'appareil est débranché.	Rebranchez l'appareil.
	Il y a une coupure d'électricité.	Vérifiez l'état de l'alimentation du four et de la prise de courant.
	Le programmateur est en position de programmation.	Remettez le programmateur sur la position manuelle.
Le four ne chauffe pas (le programmateur fonctionne normalement).	La sécurité enfant est actionnée.	Annulez la sécurité enfant.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	Le temps de préchauffage est insuffisant.	Consultez les guides des cuissons.
	La température de préchauffage est trop basse ou trop élevée.	
	Le niveau de la grille n'est pas adapté.	
	Le récipient est mal adapté.	
	Le thermostat est mal positionné.	
	Le temps de cuisson n'est pas adapté.	
	La position du sélecteur de fonctions est incorrecte.	
	Le plateau multi-usages ou votre plat ne sont pas centrés dans le four.	Centrez le plateau multi-usages ou votre plat dans le four.
Le four fume.	Le four est sale.	Procédez au nettoyage de votre four en fin de cuisson (voir chapitre nettoyage).
	La préparation déborde.	Utilisez un récipient plus grand.
	La préparation (viande) projette énormément.	Réduisez la température du thermostat.
	La position du sélecteur de fonctions est incorrecte.	Consultez le guide des cuissons.
Le programmateur affiche "**0.00**".	Il y a eu une coupure d'électricité.	Procédez à la remise à l'heure.

ANOMALIES	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
Le nettoyage pyrolyse a été interrompu.	Il y a eu une coupure d'électricité.	Remettez les manettes de sélecteur et de thermostat sur la position "arrêt". Procédez à la remise à l'heure.
La porte est bloquée.	La sécurité de porte ne s'est pas déverrouillée après le refroidissement du nettoyage pyrolyse.	Contactez le Service Après-Vente.

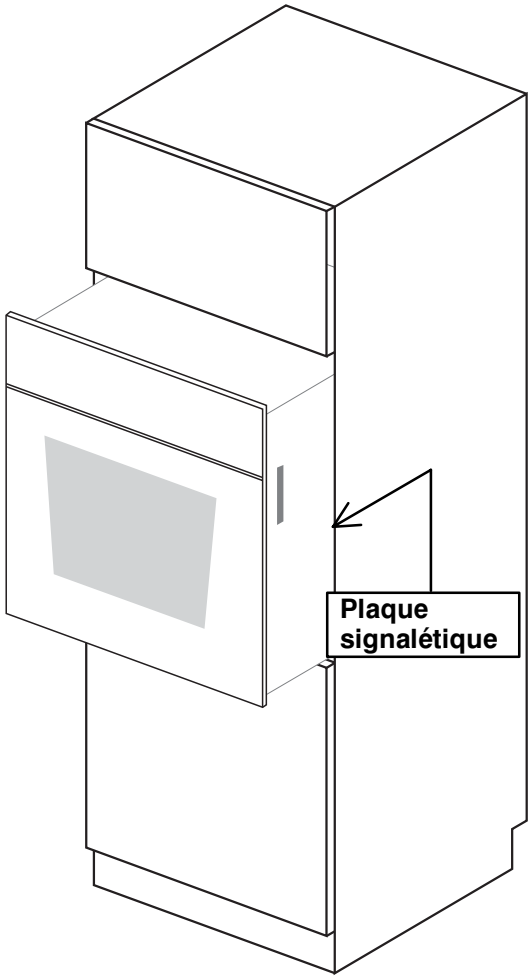
Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez alors le Service Après-Vente de votre revendeur.

La plaque signalétique

AVANT L'INSTALLATION, reportez les informations de la plaque signalétique sur le schéma ci-dessous.

La plaque est visible sur le côté droit du four.

Ces informations vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente (référence commerciale, numéro de produit et numéro de série).



	MARQUE	Réf commerciale	
		N° de produit	
		N° de série	
	60 Senlis Const. N110	Made in E.U	

INSTALLATION

Spécifications techniques

Type du four	Voir plaque signalétique
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Fusible de protection pour le four	16 Ampères

Le four

Four	Electrique
Puissance électrique maximum	3000 W
Puissance du four	2400 W
Gril	Electrique
Puissance en position maxi gril	2900 W
Eclairage de four	25 W
Nettoyage du four	Pyrolytique

Dimensions d'encastrement du four

Hauteur	580 mm
Largeur	540 mm
Profondeur	546 mm
Poids net	37 kg
Volume utile	51 l

Le marquage CE correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage CE 93/68 et basse tension 73/23.

Mise en place de l'appareil

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement :

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

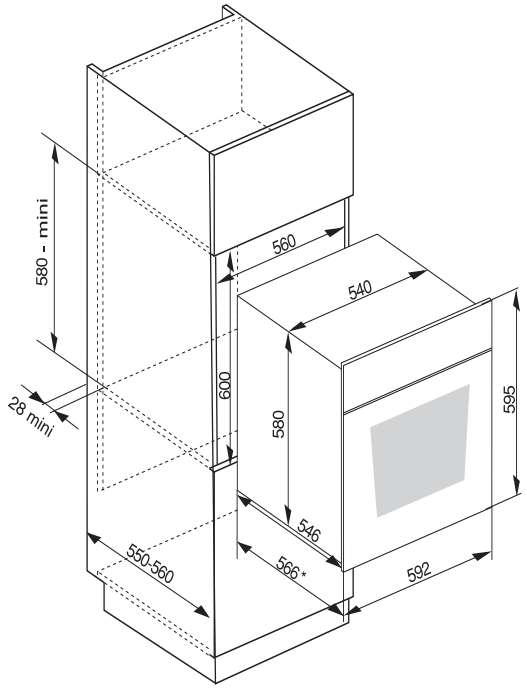
Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (**fig. A ou B**) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc..) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble fermé à l'arrière pour une meilleure ventilation, comme indiqué en **fig. A**.

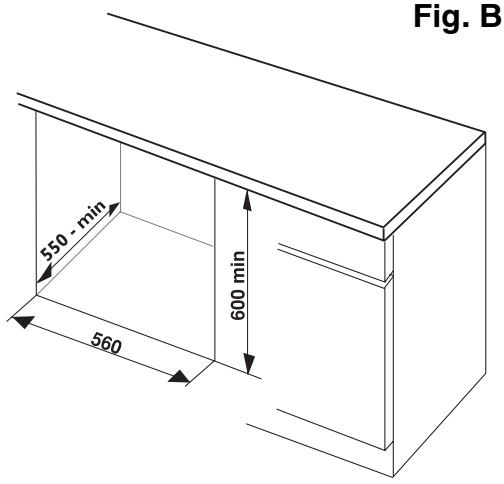
Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (**fig. B**), l'arrière du meuble peut être fermé pour une meilleure ventilation, toutefois une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arriére du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).

Fig. A



INSTALLATION EN COLONNE

Fig. B



INSTALLATION SOUS PLAN DE TRAVAIL

Raccordement électrique

⚠ Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur. (Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/ Phase = fil marron).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible : 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de : 3 x 1,5 mm2.

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

⚠ **Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que les commandes soient sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur 0).**

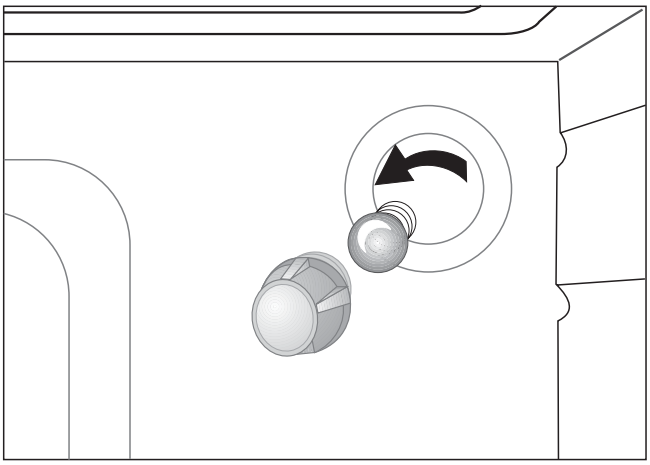
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur.

Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



3372165-02